

Podstawa prawna

Rozporządzenia

Rozporządzenie MNiSW z dnia 29 września 2011 r. w sprawie warunków oceny programowej i oceny instytucjonalnej

§ 2. Ocena programowa obejmuje ocenę:

- 1) warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku, poziomie i profilu kształcenia, określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 9 ust. 3 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. — Prawo o szkolnictwie wyższym, zwanej dalej „ustawą”, w tym ocenę:
 - a) związku kierunku studiów ze strategią rozwoju uczelni, w tym jej misją,
 - b) opracowanych przez jednostkę zakładanych efektów kształcenia w odniesieniu do efektów kształcenia opisanych w Krajowych Ramach Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego,
 - c) programu studiów, w tym realizacji zakładanych efektów kształcenia oraz sposobów weryfikacji osiągniętych efektów kształcenia,
 - d) sposobu przypisania punktów ECTS do poszczególnych modułów kształcenia — zajęć lub grupy zajęć — w programie studiów,
 - e) spełniania wymagań dotyczących minimum kadrowego i kwalifikacji nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne na kierunku studiów,
 - f) infrastruktury dydaktycznej, w tym dostępu do literatury zalecanej w ramach kształcenia na kierunku studiów;
- 2) warunków prowadzenia kształcenia na odległość, jeżeli program kształcenia przewiduje prowadzenie zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość;
- 3) funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia — w zakresie analizy efektów kształcenia i jego działania na rzecz doskonalenia programu kształcenia;
- 4) dostosowania efektów kształcenia do potrzeb rynku pracy, w tym:
 - a) wykorzystania wyników monitorowania karier zawodowych absolwentów,
 - b) wykorzystania opinii pracodawców przy tworzeniu programów kształcenia,
 - c) organizacji praktyk oraz wyników analizy zakładanych i uzyskanych efektów z realizacji tych praktyk;
- 5) zarządzania procesem dydaktycznym w zakresie kierunku studiów, w tym zmian dokonywanych w programie kształcenia wynikających z jego doskonalenia.

§ 7. Ocena instytucjonalna obejmuje ocenę:

- 1) związku strategii rozwoju jednostki ze strategią rozwoju uczelni;
- 2) funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia, w tym jego konstrukcji i oddziaływania na doskonalenie jakości kształcenia;
- 3) jakości kształcenia na studiach podyplomowych prowadzonych w jednostce;
- 4) jakości procesu kształcenia na studiach doktoranckich prowadzonych w jednostce;
- 5) współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

§ 8. Dokonując oceny programowej i oceny instytucjonalnej,

Polska Komisja Akredytacyjna uwzględnia:

- 1) stopień umiędzynarodowienia studiów, w tym współpracę międzynarodową w zakresie kształcenia, wymianę studentów i nauczycieli akademickich, a także proporcje liczby studentów z zagranicy do ogólnej liczby studentów oraz prowadzenie zajęć w językach obcych;

Rozporządzenie MNiSW z dnia 5 października 2011 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia

Rozdział 3. Warunki prowadzenia studiów na określonym kierunku studiów i poziomie kształcenia

- § 11. 1. Wewnętrzny system zapewnienia jakości, odnoszący się do wszystkich etapów i aspektów procesu dydaktycznego, uwzględnia w szczególności wszystkie formy weryfikowania efektów kształcenia na poszczególnych kierunkach studiów, osiąganych przez studenta w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz oceny dokonywane przez studentów, o których mowa w art. 132 ust. 3 (ocena okresowa) ustawy, oraz wnioski z monitorowania kariery zawodowej absolwentów uczelni.
2. Kierownik podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni, po zasięgnięciu opinii zespołu nauczycieli akademickich zaliczanych do minimum kadrowego określonego kierunku studiów, przedkłada na koniec roku akademickiego radzie tej jednostki ocenę efektów kształcenia, która stanowi podstawę doskonalenia programu kształcenia.

Rozporządzenie MNiSW z dnia 23 sierpnia 2012 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia

- 1) w § 7 ust. 3–5 otrzymują brzmienie:

„3. Jednostka organizacyjna uczelni prowadząca kierunek studiów może dokonać w programie studiów zmian, mających na celu doskonalenie programu kształcenia, z zastrzeżeniem ust. 4 i 5.

4. Zmiany zajęć dydaktycznych dokonywane przez jednostkę organizacyjną, o której mowa w art. 11 ust. 2 ustawy, mające na celu doskonalenie programu studiów, za które student może uzyskać łącznie nie więcej niż 50% punktów ECTS, nie wymagają zgody ministra właściwego do spraw szkolnictwa wyższego na prowadzenie kierunku studiów oraz opinii Polskiej Komisji Akredytacyjnej, jeżeli zmiany te nie wywołują zmian efektów kształcenia w programie kształcenia dla danego kierunku studiów.

5. Zmiany programów studiów nie mogą być wprowadzane w trakcie cyklu kształcenia.”;

- 3) w § 11 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Wewnętrzny system zapewnienia jakości, odnoszący się do wszystkich etapów i aspektów procesu dydaktycznego, uwzględnia w szczególności wszystkie formy weryfikowania efektów kształcenia na poszczególnych kierunkach studiów, osiąganym przez studenta w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, oraz oceny dokonywane przez studentów, o których mowa w art. 132 ust. 3 ustawy, oraz wnioski z monitorowania kariery zawodowej absolwentów uczelni. Wewnętrzny system zapewnienia jakości może uwzględniać działania uczelni w zakresie zapobiegania i wykrywania plagiatów.”;

§ 2. 1. Jednostka organizacyjna uczelni prowadząca kierunek studiów może doskonalić program kształcenia, w tym efekty kształcenia, w trakcie pierwszego roku pierwszego cyklu kształcenia rozpoczętego w roku akademickim 2012/2013.

2. Doskonalenie programu kształcenia dokonywane przez jednostkę organizacyjną, o której mowa w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym, nie może powodować zmiany zajęć dydaktycznych, za które student może uzyskać więcej niż 30% punktów ECTS.

Zarządzenia Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

1. Wprowadzenie Systemu Jakości Kształcenia, zarządzeniem Nr 15/2007 z dnia 30 maja 2007r.
2. Wprowadzenie zasad hospitacji zajęć dydaktycznych, zarządzeniem Nr 16/2007 z dnia 30 maja 2007
3. Wprowadzenie zasad oceny przez studentów zajęć dydaktycznych oraz zasięgania opinii absolwentów o jakości kształcenia, zarządzeniem Nr 17/2007 z dnia 30 maja 2007 r.
4. Wprowadzenie zasad składania prac dyplomowych studentów UR, zarządzeniem Nr 2 / 2010 z dnia 22 stycznia 2010 r.
5. Wprowadzenie kontroli oryginalności studenckich prac dyplomowych, zarządzeniem Nr 1 / 2011 z dnia 18 stycznia 2011 r.
6. Procedury związane z oceną kadry naukowo-dydaktycznej i pracowników niebędących nauczycielami akademickimi opisane są w Statucie Uniwersytetu Rolniczego. Na poziomie Wydziału za jakość kadr naukowych odpowiada/ją Komisja/e Wydziałowa/e.
7. Regulamin Studiów 2012.
8. Regulamin studiów III stopnia.
9. Regulamin studiów w formie kształcenia na odległość.

System zarządzania jakością obejmuje procedury związane z jakością kształcenia oraz procedury związane z oceną kadry naukowo-dydaktycznej i pracowników niebędących nauczycielami akademickimi. System podejmowania decyzji dotyczących zarządzania jakością wskazuje upoważnione organy i zakres ich kompetencji oraz określa rolę interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.

Cel raportu rocznego

1. Wskazanie obszarów, które powinny być przedmiotem analiz w ramach Wewnętrznych (wydziałowych/kierunkowych) Systemów Jakości Kształcenia.
2. Udostępnienie wskaźników do analiz porównawczych (benchmarking).
3. Udostępnienie przykładów dobrych praktyk.
4. Przygotowanie materiałów na potrzeby oceny programowej i instytucjonalnej przez PKA.
5. Tworzenie kultury jakości kształcenia.

Wydział Technologii Żywności

Raport roczny za rok akademicki 2012/2013

1. Schemat organizacyjny (struktura) Wewnętrznego Systemu Jakości Kształcenia z podaniem zadań realizowanych przez poszczególne poziomy struktury.

CEL

Głównym celem Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia (WSZJK) funkcjonującego na Wydziale Technologii Żywności jest doskonalenie procesu dydaktycznego poprzez:

- zapewnianie kompetentnej kadry naukowo-dydaktycznej kształcącej w oparciu o programy nauczania uwzględniające najnowsze osiągnięcia nauki i techniki,
- przestrzeganie akademickich standardów nauczania i partnerskich stosunków pomiędzy nauczycielami akademickimi a studentami,
- podnoszenie atrakcyjności i konkurencyjności kształcenia poprzez dostosowanie programów studiów do wymagań rynku pracy,
- rozwijanie współpracy międzynarodowej oraz zacieśnianie współpracy z krajowymi (w tym szczególnie regionalnymi) przedsiębiorcami, instytucjami naukowymi i jednostkami administracji samorządowej,
- kształtowanie kultury jakości będącej połączeniem świadomości pracowników i studentów oraz dążenia do doskonalenia jakości kształcenia.

ZAŁOŻENIA

1. Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności jest spójny z systemem zapewniania jakości w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Nadzór nad wdrożeniem i doskonaleniem wewnętrznego systemu Zapewniania jakości kształcenia w Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie sprawuje Rektor.
2. Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności odnosi się do wszystkich etapów i aspektów procesu dydaktycznego.

Mając na względzie powyższe WSZJK uwzględnia:

- sposoby weryfikowania efektów kształcenia osiągniętych przez studenta na poszczególnych kierunkach studiów,
- ocenę jakości kształcenia dokonywaną przez studentów i absolwentów,
- działania mające na celu doskonalenie systemu kształcenia poprzez weryfikację zdefiniowanych efektów kształcenia dla poszczególnych kierunków studiów z udziałem zarówno interesariuszy wewnętrznych, jak i zewnętrznych,
- badanie losów zawodowych absolwentów.

Udział interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie określania i weryfikacji zakładanych efektów kształcenia obejmuje: 1/ udział studentów w pracach na rzecz zapewniania jakości kształcenia polegający m.in. na uczestnictwie w pracach Komisji ds. Dydaktycznych, Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Radzie Wydziału, 2/ udziale przedstawicieli otoczenia społecznego i gospodarczego w określaniu oraz realizacji efektów kształcenia poprzez włączanie ich w prace Rad Programowych poszczególnych kierunków oraz

Spółecznej Rady Konsultacyjnej powołanej przy Wydziale, a także zlecenie prowadzenia wybranych zajęć specjalistom posiadającym doświadczenie zawodowe w zakresie realizowanych treści kształcenia i współpracę w zakresie odbywania praktyk studenckich.

Istotnym elementem w ocenie prawidłowości realizowanych programów kształcenia jest uzyskiwanie informacji podczas badania losów zawodowych absolwentów. Za prowadzenie ww. badań odpowiedzialne jest Biuro Karier UR. Analiza wyników badań przekazywana przez Biuro w formie sprawozdania podlega analizie zgodnie z „*Procedurą badania losów zawodowych absolwentów Wydziału Technologii Żywności*”.

3. Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia jest zbieżny z międzynarodowymi i krajowymi standardami dla systemu szkolnictwa wyższego oraz zgodny z podstawowymi obowiązkami kadry naukowo-dydaktycznej.
4. Integralną częścią WSZJK są:
 - Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia,
 - Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia, w skład której wchodzi dwa zespoły: Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Oceny Jakości Kształcenia,
 - Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich,
 - Wydziałowa Komisja ds. Praktyk,
 - Rady Programowe poszczególnych kierunków studiów,
 - Społeczna Rada Konsultacyjna powołana przy Wydziale.

STRUKTURA I PROCES DECYZYJNY

1. Wydziałowy System Zapewniania Jakości Kształcenia opiera się o decyzje podejmowane przez Radę Wydziału.
2. Rada Wydziału powołuje, określa i/lub zatwierdza kompetencje wydziałowych komisji wchodzących w skład WSZJK, regulaminy komisji i rad programowych, procedury opracowane w ramach WSZJK.
3. Rada Wydziału przynajmniej raz w roku akademickim poświęca jedno ze swoich posiedzeń zagadnieniom związanym z procesem dydaktycznym, w tym doskonaleniem jakości kształcenia, zapoznając się z oceną efektów kształcenia przedstawianą przez Dziekana oraz sprawozdaniami właściwych Komisji Wydziałowych.
4. Ocenę efektów kształcenia (będącą podstawą doskonalenia systemu kształcenia) o której mowa w pkt 3. Dziekan przygotowuje na podstawie opinii zespołu nauczycieli akademickich zaliczonych do minimum kadrowego oraz Rady Programowej danego kierunku studiów. Zgodnie z Rozporządzeniem *Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 października 2011 r.* sprawozdanie takie składa Radzie Wydziału na koniec roku akademickiego.
5. Posiedzenia Rady Wydziału są protokołowane.
6. Prodziekan ds. Dydaktycznych i Studenckich raz w roku składa Rektorowi (lub Prorektorowi ds. Dydaktycznych i Studenckich) sprawozdanie z funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewniania jakości na Wydziale wraz z oceną jakości kształcenia. Sprawozdanie to jest wstępnie analizowane na posiedzeniu Senackiej Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich.
7. Analizy i oceny funkcjonowania Wydziałowego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia dokonuje Rektor Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie w każdym roku akademickim.
8. Nadzór nad wdrożeniem i doskonaleniem Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności sprawuje Dziekan.

2. Monitorowanie procesu kształcenia

2.1. Ocena zdefiniowanych dla kierunku efektów kształcenia (EKK) pod kątem przydatności rynkowej i trendów światowych (dla kierunku)

- dotyczy wszystkich kierunków (Technologia żywności i żywienie człowieka; Towaroznawstwo; Dietetyka)

Czy EKK były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Społeczna Rada Konsultacyjna Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Społecznej Rady w dniu 10.04.2013 r. Protokół nr 9/2013 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 25.09.2013	Tak	Tak

2.2. Monitorowanie kariery zawodowej absolwentów (dla kierunku)

- kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
2	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia II stopnia w roku akademickim 2011/2012 kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I i II stopnia w roku akademickim 2012/2013

- kierunek Towaroznawstwo

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
1	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I i II stopnia w roku akademickim 2012/2013

2.3. Weryfikacja osiągania zakładanych efektów kształcenia (dla kierunku)

2.3.1. Czy treści przedmiotów (efekty przedmiotowe EKp) realizują założone, kierunkowe efekty kształcenia?

- kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku: Technologia Żywności i żywienie człowieka Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 3.06.2013 r. Protokół nr 9/2013 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 25.09.2013	Tak	Tak

- kierunek Towaroznawstwo

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
---	---	---	----------------	---

Tak	Rada Programowa Kierunku: Towaroznawstwo Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 22.05.2013 r. Protokół nr 9/2013 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 25.09.2013 r.	Tak	Tak
-----	---	---	-----	-----

- Kierunek: Dietetyka

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	1. Rada Programowa Kierunku Dietetyka 2. Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 27.05.2013 r. Protokół nr 9/2013 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 25.09.2013 r.	Tak	Tak

2.3.2. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zajęć

Czy przydatność form zajęć była przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza sylabusów	Wnioski z hospitacji
Tak	Rada Programowa kierunku Towaroznawstwo	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 22.05.2013 r.	Tak	Tak

2.3.3. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zaliczenia?

Czy formy zaliczenia były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza sylabusów	Wnioski z hospitacji
Tak	Rada Programowa kierunku Towaroznawstwo	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 22.05.2013 r.	Tak	Nie

2.3.4. Liczba przedmiotów/kursów dla których przeprowadzono kontrolę zasad weryfikowania efektów kształcenia (prace semestralne, projekty, egzaminy)

Liczba przedmiotów	Liczba form zaliczeń podlegających kontroli	Liczba przedmiotów/form skontrolowanych	Wnioski
390	5	12/3	<p>1. Na podstawie analizy prac z ocenianych przedmiotów stwierdzono, iż weryfikację zdefiniowanych dla większości przedmiotu efektów kształcenia – zarówno pod względem formalnym, jak i merytorycznym - można ocenić pozytywnie.</p> <p>2. Rada Programowa kierunku Towaroznawstwo zwróciła uwagę na konieczność staranniejszego formułowania tematów prac dyplomowych w odniesieniu do kierunku studiów.</p>

2.3.4. Zmiany wprowadzone w macierzy kompetencji

Zmiana liczby przedmiotów realizujących efekty kierunkowe wyrażona w punktach ECTS	Zmiana liczby efektów kierunkowych realizowanych przez przedmioty wyrażona w punktach ECTS	Usunięto powtarzające się treści przedmiotów	Zmieniono efekty przedmiotowe	Połączono przedmioty w moduły	Zlikwidowano przedmioty	Powołano nowe przedmioty
Tak	Tak	Tak	Tak	Nie	Nie	Tak

Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Komisji w dniu 18.09.2013 Protokół nr 9/2013 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 25.09.2013 r.

Uwagi:

Wprowadzone zmiany w macierzy kompetencji były następstwem wprowadzenia nowych przedmiotów w programie kształcenia kierunku Towaroznawstwo oraz zmiany formy zajęć części kursów. Inicjatorami zmian były: Rada Programowa Kierunku oraz Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich po wnikliwej analizie programu kształcenia, sylabusów oraz raportu z oceny Programowej przeprowadzonej przez PKA.

2.3.5. Podsumowanie semestru

Czy dokonano podsumowania sesji egzaminacyjnej zimowej/letniej analizując przyczyny braku zaliczeń, skreśleń, powtarzania, wpisów warunkowych?

	Udział ¹ wpisanych na kolejny semestr [%]	Czy było przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Czy sformułowano wnioski
Zimowy	97,23%(Technologia żywności i żywienie człowieka); 79,77% (Towaroznawstwo); 85,00% (Dietetyka)	Nie	-	-	-
Letni	80,9%(Technologia żywności i żywienie człowieka); 96,30% (Towaroznawstwo); 86,27% (Dietetyka)	Tak	Rada Wydziału	Protokół nr 9/2013 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 25.09.2013 r.	Tak

¹ udział studentów wpisanych na kolejny semestr w stosunku do przystępujących do sesji

2.4 Weryfikacja punktacji ECTS (dla kierunku)

Liczba przedmiotów/kursów/modułów dla których zweryfikowano liczbę punktów ECTS przy nie zmienionych efektach: 13 - dotyczy kierunku Towaroznawstwo

Na podstawie analizy programu	Na wnioski prowadzącego	Na podstawie analizy ankiet studenckich	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak	-	-	Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Komisji w dniu 18.09.2013 Protokół nr 9/2013 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 25.09.2013 r.

2.5. Nowe inicjatywy dydaktyczne

	Liczba
powołanie kierunków	-
studiów podyplomowych	2*
studiów w języku obcym	-
przedmioty w języku obcym	17**
specjalizacje	-
zajęcia wyrównawcze	1***

*Wykaz powołanych studiów podyplomowych

1. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym
2. Nowe trendy w ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności przetworzonej

**Wykaz nowych przedmiotów w j. angielskim

Lp	Nazwa przedmiotu	Wykłady	Ćwiczenia	Seminarium	ECTS
1.	Analysis of bioactive components in cereal grain	15	15		3
2.	History of food (as a development of agricultural systems)	15			2
3.	Polysaccharides - modern food components	15	15		4
4.	Physical Chemistry of Macromolecular Food Components	30	30		4
5.	Microwaves in Food Technology	15	15		3
6.	Advanced applied enzymology	30	35		4
7.	Current trends in food biotechnology			15	2
8.	Chromatographic methods in food analysis	10	5		2
9.	Freezing and chilling of foods	15	15		3
10.	Food storage stability	15	15		3
11.	Emerging technologies for food processing	15	10		3
12.	Biotechnology of aroma compounds	15	15		3
13.	Industrial microbiology	15	15		3
14.	Meat and milk regional products	15	15		3
15.	Atomic Absorption Spectrometry in Food Analysis	5	15		2
16.	Brewing Technology	15	15		3
17.	Dietetics	15	15		3
RAZEM		255	245	15	50

***Wykaz zajęć wyrównawczych

1. Zajęcia wyrównawcze z przedmiotu „Chemia” dla studentów I roku

2.6. Prace dyplomowe (dla kierunku)

2.6.1. Wykorzystanie systemu antyplagiatowego

	Liczba złożonych prac	Liczba prac zweryfikowanych	Wynik negatywny nie potwierdzony przez opiekuna	Wynik negatywny
Licencjackie	-	-	-	-
Inżynierskie	266 (Technologia żywności i żywienie człowieka) ; 32 (Towaroznawstwo)	70 (Technologia żywności i żywienie człowieka) ; 8 (Towaroznawstwo)	5 (Technologia żywności i żywienie człowieka)	
Magisterskie	315 (Technologia żywności i żywienie człowieka)	36 (Technologia żywności i żywienie człowieka)	1 (Technologia żywności i żywienie człowieka)	

Po przeprowadzeniu 36 testów prac mgr wyczerpała się możliwość dalszego sprawdzania. Faktyczny limit możliwości sprawdzenia prac mgr był niższy od przekazanego przez administratora uczelnianego systemu Plagiat.pl (55 testów).

Wynik negatywny oznacza, że wartości współczynników przekraczają dopuszczalną wartość.

Prace z negatywnym wynikiem po wprowadzeniu poprawek zostały poddane ponownemu sprawdzeniu, po którym uzyskały pozytywny wynik.

2.6.2. Ocena prac dyplomowych

	Średnia ocen § 24, ust. 3, pkt. a), Regulaminu Studiów	Średnia z recenzji (promotor+recenzent)	Ocena na dyplom
Licencjackie	-	-	-
Inżynierskie	3,41	4,74	3,93
Magisterskie	4,26	4,83	4,88

3. Doskonalenie procedur SJK (dla Wydziału)

	Data zatwierdzenia	Data zmian	Dokument źródłowy	Dostępność (do użytku wewnętrznego, strona internetowa, gablota protokół RW i inne)
Regulamin Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia	27.03.2013r	-	protokół nr 3/2013 z posiedzenia Rady Wydziału	do użytku wewnętrznego znajduje się w każdej Katedrze i Dziekanacie Wydziału Technologii Żywności
Procedura hospitacji zajęć dydaktycznych	27.03.2013r	-	protokół nr 3/2013 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
Procedura zatwierdzenie programów szczegółowych nowych przedmiotów	27.03.2013r	-	protokół nr 3/2013 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
Procedura ocena jakości kształcenia	27.03.2013r	-	protokół nr 3/2013 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
Procedura weryfikacji osiągania zakładanych efektów kształcenia	17.04.2013r	-	protokół nr 4/2013 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
Procedura kontroli oryginalności prac dyplomowych	17.04.2013r	-	protokół nr 4/2013 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.

Procedura dyplomowania	17.04.2013r	-	protokół nr 4/2013 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
------------------------	-------------	---	--	-----

4. Kompetencje Kadry nauczającej (dla kierunku)

4.1. Udokumentowany dorobek w danej dyscyplinie (liczba przedmiotów/kursów prowadzonych przez nauczycieli nie publikujących w danej dyscyplinie/specjalności)

Wszyscy nauczyciele WTŻ publikują prace w zakresie technologii żywności i żywienia (wszystkie prowadzone kierunki studiów mają efekty kierunkowe przypisane do tej dyscypliny). Ponadto w przypadku zajęć zleczanych nauczycielom innych wydziałów UR legitymują się oni dorobkiem związanym z właściwym obszarem kształcenia (obszar nauk rolniczych, leśnych lub weterynaryjnych lub obszar nauk społecznych – przedmioty ekonomiczne).

4.2. Obsada pracowników samodzielnych jako kierowników kursów (liczba przedmiotów, których kierownikiem jest pracownik samodzielny)

Liczba przedmiotów	Liczba przedmiotów, których kierownikiem jest pracownik samodzielny
Technologia żywności i żywienie człowieka - 320	105
Towaroznawstwo - 56	14
Dietetyka - 14	3

4.3. Kwalifikacje pedagogiczne i inne związane z procesem kształcenia

Liczba osób	Odbyty kurs, szkolenie
6	Przygotowanie pedagogiczne dla asystentów UR (5); Zasady i kryteria akredytacji uczelni po wejściu w życie Krajowych Ram Kwalifikacji (1)

5. Infrastruktura (dla Wydziału)

5.1. Biblioteka (liczba nowych zakupów)

Brak danych

5.2. Jakość i warunki prowadzenia zajęć

Liczba studentów	1740
Liczba sal wykładowych	2
Liczba sal ćwiczeniowych, liczba laboratoriów (sal specjalistycznych, hal maszyn itp.) wykorzystywanych w procesie dydaktycznym	57
Liczba stanowisk komputerowych wykorzystywanych w procesie dydaktycznym dostępnych dla wszystkich przedmiotów	30
Liczba rzutników multimedialnych zainstalowanych na stałe	12
Liczba licencji oprogramowania wykorzystywanego w procesie dydaktycznym)	Brak danych
Liczebność grup ćw. laboratoryjnych (projektowych, terenowych)	15/30

6. Ankiety oceny przedmiotu/nauczyciela (dla kierunku)

6.1. Frekwencja

Liczba dostępnych ankiet (liczba jednostek nauczyciel/forma zajęć/przedmiot)	1304
Liczba ankiet wypełnionych	1032
Liczba ankiet wypełnionych przez minimum 10 studentów	158

6.2. Poziom ocen

Przedmiot	Średnia ocena
Biochemia - W*	4,7
Biochemia - Ćw**	5,1
Inżynieria genetyczna w produkcji żywności - W	4,7
El.III: Wybrane zagadnienia z enzymologii - W	5,3
El.III: Wybrane zagadnienia z enzymologii - Ćw	4,6
El. X: Biotechnologia Żywności - W	5,0
El. X: Biotechnologia Żywności - Ćw	5,0
Seminarium	5,3
Przygotowanie pracy dyplomowej -Ćw	5,2
Przygotowanie pracy magisterskiej Ćw	5,4
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo ziół, przypraw i używek W	4,4
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo ziół, przypraw i używek Ćw	3,1
Elektyw kierunkowy I: Żywność prozdrowotna W	5,0
Elektyw kierunkowy I: Żywność prozdrowotna Ćw	5,1
Metody badań eksperymentalnych	5,1
Projektowanie Technologiczne W	5,4
Projektowanie Technologiczne Ćw	5,4
Elektyw ogólny 2: Żywność wzbogacona i nutraceutyki W	5,7
Technologia Specjalizacyjna II: Żywność wzbogacona i nutraceutyki W	6,0
Elektyw specjalizacyjny II: Rośliny lecznicze i przyprawy jako składniki żywności prozdrowotnej W	4,9
Zarządzenie bezpieczeństwem i jakością żywności W	4,4
Zarządzenie bezpieczeństwem i jakością żywności Ćw	3,4
Elektyw VI - Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów W	4,0
Elektyw VI - Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów Ćw	4,8
Standardy Unii Europejskiej W	5,5
Standardy Unii Europejskiej Ćw	5,1
Elektyw kierunkowy VI: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw W	0,5
Elektyw kierunkowy VI: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw Ćw	4,7
Elektyw kierunkowy VI: Technologiczne podstawy przetwórstwa owoców i warzyw W	4,6
Standardy bezpieczeństwa żywności Ćw	4,6
Standardy bezpieczeństwa żywności Ćw	5,4
Technologia Specjalizacyjna I: Żywność naturalna i organiczna W	6,0
Technologia Specjalizacyjna I: Żywność naturalna i organiczna Ćw	6,0
Elektyw 4: Żywność niekonwencjonalna W	5,4
Elektyw 4: Żywność niekonwencjonalna Ćw	5,4
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo dietetycznych środków spożywczych Ćw	5,2
Elektyw specjalizacyjny III: Napoje prozdrowotne W	3,8
Elektyw specjalizacyjny III: Napoje prozdrowotne Ćw	5,1
Elektyw VI: Towaroznawcza ocena konserw i przetworów z owoców i warzyw W	4,7
Elektyw VI: Towaroznawcza ocena konserw i przetworów z owoców i warzyw Ćw	4,0
Elektyw specjalizacyjny I: Kontrola jakości żywności prozdrowotnej W	4,0
Technologia specjalizacyjna I: Surowce i materiały pomocnicze w przetwórstwie owoców i warzyw W	5,0
Technologia specjalizacyjna I: Surowce i materiały pomocnicze w przetwórstwie owoców i warzyw Ćw	5,0
Technologia specjalizacyjna II: Technologia produkcji konserw z owoców i warzyw W	5,0
Technologia specjalizacyjna II: Technologia produkcji konserw z owoców i warzyw Ćw	5,0
Inżynieria procesowa - W	4,8
Inżynieria procesowa - Ćw	4,6
Inżynieria Bioprocusowa - W	3,9

Inżynieria Bioprosesowa - Ćw	4,8
Maszynoznawstwo -W	4,6
Maszynoznawstwo - Ćw	4,9
Nauka o Materiałach i Inżynierii Materiałowej - W	5,1
Nauka o Materiałach i Inżynierii Materiałowej - Ćw	5,1
Rysunek Techniczny - Ćw	5,4
Grafika Inżynierska - W	5,1
Grafika Inżynierska - Ćw	5,6
Rysunek Techniczny i Grafika Komputerowa - W	4,8
Rysunek Techniczny i Grafika Komputerowa - Ćw	3,9
Statystyka Stosowana - W	5,0
Statystyka stosowana Ćw	4,8
Technologia Specjalizacyjna II : Właściwości fizykochemiczne surowców i Produktów Spożywczych -W	6,0
Technologia Specjalizacyjna II : Właściwości fizykochemiczne surowców i Produktów Spożywczych - Ćw	6,0
Statystyka - W	5,1
Statystyka - Ćw	4,0
Statystyka Matematyczna - W	4,3
Technologia Informacyjna - W	5,0
Technologia Informacyjna - Ćw	5,1
Informatyka Stosowana - W	5,0
Informatyka Stosowana - Ćw	4,9
Technologia specjalizacyjna I: Elementy termodynamiki i kinetyki procesowej - W	6,0
Technologia specjalizacyjna I: Elementy termodynamiki i kinetyki procesowej - Ćw	5,6
Elektyw II. Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych -W	5,1
Elektyw II. Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych - Ćw	5,2
Elektyw specjalizacyjny III. Chromatograficzne metody analizy sacharydów-W	6,0
Elektyw specjalizacyjny III. Chromatograficzne metody analizy sacharydów-Ćw	6,0
Elektyw 6. Gospodarka żywnościowa-W	5,1
Obliczenia chemiczne-Ćw	5,5
Elektyw ogólny. Węglowodanowe i białkowe biopolimery w technologii żywności-W	4,8
Towaroznawstwo produktów spożywczych. Analiza towaroznawcza i właściwości fizykochemiczna miodów-Ćw	5,1
Elektyw II. Technologia przetwórstwa zbóż-W	5,0
Elektyw II. Technologia przetwórstwa zbóż-Ćw	4,6
Technologia specjalizacyjna III. Technologia piekarstwa-W	5,6
Prawo żywnościowe-W	5,4
Elektyw specjalizacyjny III. Pieczywo bezglutenowe - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celiakii-W	5,8
Elektyw specjalizacyjny III. Pieczywo bezglutenowe - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celiakii-Ćw	5,4
Elektyw I. Opracowanie nowych artykułów żywnościowych-Ćw	4,5
Elektyw kierunkowy I. Technologia wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych-W	5,4
Elektyw kierunkowy I. Technologia wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych-Ćw	5,4
Elektyw I. Technologia przemysłów węglowodanowych-W	5,3
Elektyw I. Technologia przemysłów węglowodanowych-Ćw	5,4
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej-W	5,6
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej-Ćw	5,4
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej-W	5,4
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej-Ćw	4,9
Elektyw II. Towaroznawstwo produktów spożywczych-W	5,3
Elektyw II. Towaroznawstwo produktów spożywczych-Ćw	4,9

Elektyw kierunkowy I. Przetwórstwo węglowodanów-W	4,9
Elektyw kierunkowy I. Przetwórstwo węglowodanów-Ćw	5,1
Fizyka-W	5,8
Fizyka-Ćw	5,8
Elektyw specjalizacyjny II. Aspekty profilaktyczne zbóż i ich przetworów-W	5,8
Elektyw specjalizacyjny II. Aspekty profilaktyczne zbóż i ich przetworów-Ćw	5,8
Elektyw specjalizacyjny I. Białka zbóż. Charakterystyka i znaczenie w żywności-W	5,2
Elektyw kierunkowy I. Podstawy przemysłów węglowodanowych-W	5,5
Elektyw kierunkowy I. Podstawy przemysłów węglowodanowych-Ćw	5,1
Elektyw specjalizacyjny II. Naturalne środki słodzące-W	6,0
Elektyw specjalizacyjny II. Naturalne środki słodzące-Ćw	6,0
Elektyw I. Zasady tworzenia nowych produktów spożywczych-W	3,1
Elektyw I. Zasady tworzenia nowych produktów spożywczych-Ćw	2,9
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej-W	5,6
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej-Ćw	5,3
Technologia specjalizacyjna II. Technologia młynarstwa-W	5,4
Technologia specjalizacyjna II. Technologia młynarstwa-Ćw	5,5
Towaroznawstwo produktów spożywczych. Towaroznawstwo wyrobów tytoniowych-W	4,0
Towaroznawstwo produktów spożywczych. Towaroznawstwo wyrobów tytoniowych-Ćw	4,5
Technologia specjalizacyjna I. Współczesne metody przechowalnictwa i produkcji wyrobów zbożowo-mącznych - W	5,5
Technologia specjalizacyjna I. Współczesne metody przechowalnictwa i produkcji wyrobów zbożowo-mącznych - Ćw	4,7
Elektyw II. Towaroznawstwo produktów zbożowych-W	4,8
Elektyw II. Towaroznawstwo produktów zbożowych-Ćw	5,2
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej-W	5,2
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej-Ćw	5,2
Elektyw II. Technologia przetwórstwa zbóż-W	4,9
Elektyw II. Technologia przetwórstwa zbóż-Ćw	5,3
Opracowanie nowych produktów żywnościowych-W	5,3
Opracowanie nowych produktów żywnościowych-Ćw	5,4
Elektyw I. Opracowanie nowych artykułów żywnościowych-W	4,2
Elektyw I. Opracowanie nowych artykułów żywnościowych-Ćw	4,3
Elektyw I. Przetwórstwo węglowodanów-W	4,2
Elektyw I. Przetwórstwo węglowodanów-Ćw	4,5
Technologia specjalizacyjna III. Przetwórstwo ziemniaczane-W	5,3
Technologia specjalizacyjna III. Przetwórstwo ziemniaczane-Ćw	6,0
Zasady opracowania nowych wyrobów-Ćw	4,8
Zasady opracowania nowych wyrobów-Ćw	5,0
El. kierun. IV. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności - W	4,8
Higiena produkcji - W	4,9
El. Spec. III. Regionalne produkty mleczne - W	5,5
El. Spec. III. Regionalne produkty mleczne - Ćw	5,5
Elektyw III. Towaroznawstwo Produktów mleczarskich - W	4,3
Elektyw III. Towaroznawstwo Produktów mleczarskich - Ćw	5,8
Kontrola weterynaryjna żywności - W	5,3
Biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej - W	5,2
Biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej - Ćw	5,0
Tech. Spec I Mleko i koncentraty mleczne - W	5,2
Tech. Spec I Mleko i koncentraty mleczne - Ćw	5,2
Pozazywieniowe wykorzystanie składników mleka W	5,0
El. Kierunkowy 2_Kształtowanie jakości produktów spożywczych W	5,1

Podstawy z towaroznawstwa mięsa Ćw	5,2
Jakość i bezp. Mięsa i produktów mięsnych W	5,5
El. III Mleko i prod. Mleczarskie w żywieniu człowieka W	5,2
El. III Mleko i prod. Mleczarskie w żywieniu człowieka - Ćw	5,2
Elektyw ogólny: Produkcja lodów - Ćw	4,5
Elektyw ogólny: Produkcja lodów - W	5,5
Przetwórstwo mleka - W	4,7
Elektyw III. Towaroznawstwo Produktów mleczarskich - W	4,4
Przetwórstwo mleka - Ćw	5,0
El. Kierunkowy 4. Technologia Przetwórstwa miesa - W	5,5
El. Spec IV. Przetwórstwo mięsa - W	5,2
El. Spec IV. Przetwórstwo mięsa - Ćw	5,1
Tech. Spec.II. Tłuszcz mlekowy, napoje fermentowane i lody - Ćw	5,3
Tech. Spec.II. Tłuszcz mlekowy, napoje fermentowane i lody - W	5,0
Nadzór weterynaryjny nad tow. poch. zwierz. - W.	5,6
Nadzór weterynaryjny nad tow. poch. zwierz. - Ćw.	5,3
EL Spec. II Zasady transportu zwierz. Rzeźnych - W	6,0
El. Spec. I. Zasady transportu zwierząt rzeźnych - Ćw	5,7
Podstawy z towaroznawstwa mięsa - W	5,4
Podstawy z towaroznawstwa mięsa - Ćw	4,8
EL. Spec. III. Domowy wyrób wędlin -W	6,0
EL. Spec. III. Domowy wyrób wędlin - Ćw.	5,3
Tech. Spec. III. Przetwarzanie surowców rzeźn. - W	5,6
Podstawy produkcji surowców zwierzęcych - W	5,6
Podstawy produkcji surowców zwierzęcych - Ćw	5,0
El. Spec. II Falszowanie żywności - W	4,7
Seminarium specjalizacyjne w jęz. obcym	5,1
EL. Spec. III Cechy jakościowe i przyd. tech. jaj. - W	4,3
EL. Spec. III Cechy jakościowe i przyd. tech. jaj. - Ćw	4,5
Systemy zarządzania jakością żywności - W	4,0
Systemy zarządzania jakością żywności - Ćw	4,1
Tech. Spec. W. III. Przetwarzanie surowców rzeźn. Ćw	6,0
Jakość i bezp. Mięsa i produktów mięsnych - W	5,5
Jakość i bezp. Mięsa i produktów mięsnych - Ćw	6,0
Polityka wyżywienia ludności - W	5,3
Bromatologia - W	5,9
Bromatologia - Ćw	5,0
Technologia specjalizacyjna I: Bromatologia - W	4,7
Podstawy żywienia człowieka - W	5,5
Podstawy żywienia człowieka - Ćw	5,1
Anatomia Człowieka -W	4,1
Anatomia Człowieka - Ćw	4,5
Opakowania, magazynowanie i transport żywności - W	5,2
Opakowania, magazynowanie i transport żywności - Ćw	4,7
Nutrigenomika - W	4,7
Technologia specjalizacyjna III: Dietoprofilaktyka -W	4,7
Technologia specjalizacyjna III: Dietoprofilaktyka -Ćw	4,0
Elektyw specjalizacyjny III: Żywnienie sportowców - W	5,4
Elektyw specjalizacyjny III: Żywnienie sportowców - Ćw	5,5
Elektyw specjalizacyjny II: Żywnienie sportowców - W	5,0
Elektyw specjalizacyjny II: Żywnienie sportowców - Ćw	5,1

Podstawy dietetyki - W	4,7
Podstawy dietetyki - Ćw	4,1
Elektyw 5: Podstawy dietetyki - W	4,3
Elektyw 5: Podstawy dietetyki - Ćw	4,5
Technologia specjalizacyjna I: Dietetyka II - W	4,6
Technologia specjalizacyjna I: Dietetyka II - Ćw	5,8
Żywnie sportowców - W	5,8
Żywnie sportowców - Ćw	5,8
Fizjologia człowieka - W	5,2
Fizjologia człowieka - Ćw	4,5
Technologia specjalizacyjna -II: Żywność specjalnego przeznaczenia - W	4,8
Technologia specjalizacyjna -II: Żywność specjalnego przeznaczenia - Ćw	4,8
Toksykologia żywności - W	5,1
Toksykologia żywności - Ćw	4,9
Technologia specjalizacyjna II: Toksykologia II W	4,6
Technologia specjalizacyjna II: Toksykologia II Ćw	4,6
Technologia specjalizacyjna III: Ocena żywienia - Ćw	2,6
Elektyw specjalizacyjny III: Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce - W	3,2
Elektyw specjalizacyjny III: Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce - Ćw	4,9
Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności - W	5,4
Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności - Ćw	5,0
Ogólna technologia żywności - W	5,2
Ogólna technologia żywności - Ćw	5,2
Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych - W	4,7
Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych - Ćw	4,9
Elektyw specjalizacyjny II: Chemiczne i biologiczne aspekty stabilności przechowalniczej żywności - W	5,2
Elektyw specjalizacyjny II: Chemiczne i biologiczne aspekty stabilności przechowalniczej żywności - Ćw	5,0
Elektyw VIII: Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych - W	5,0
Elektyw VIII: Towaroznawstwo koncentratów spożywczych, witaminowych i odżywek - w	5,0
Elektyw VIII: Towaroznawstwo koncentratów spożywczych, witaminowych i odżywek - Ćw	4,9
Elektyw VIII: Technologie koncentratów spożywczych - W	5,3
Elektyw VIII: Technologie koncentratów spożywczych - Ćw	5,2
Elektyw specjalizacyjny I: Chłodzenie i zamrażanie w powietrzu - W	5,3
Elektyw VII: Chłodnicze zabezpieczanie żywności - W	5,2
Elektyw VII: Chłodnicze zabezpieczanie żywności - Ćw	5,2
Elektyw VII: Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności - Ćw	4,1
Technologia specjalizacyjna III: Szczegółowe technologie obróbki chłodniczej i przechowalnictwa - W	3,8
Technologia specjalizacyjna III: Szczegółowe technologie obróbki chłodniczej i przechowalnictwa - Ćw	3,5
Elektyw VIII: Towaroznawstwo koncentratów spożywczych, witaminowych i odżywek - Ćw	4,7
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji - Ćw	5,1
Technologia specjalizacyjna I: Technologia chłodnicza i przechowalnictwo - Ćw	6,0
Technologia specjalizacyjna III: Szczegółowe technologie obróbki chłodniczej i przechowalnictwa - Ćw	5,6
Elektyw kierunkowy I: Rośliny przyprawowe - w	5,3
Elektyw kierunkowy I: Rośliny przyprawowe - Ćw	5,7
Elektyw specjalizacyjny III: Linie technologiczne w zakładach przemysłu spożywczego - W	5,2
Elektyw specjalizacyjny III: Linie technologiczne w zakładach przemysłu spożywczego - Ćw	5,5
Elektyw IX: Przechowalnictwo - W	4,8
Elektyw kierunkowy I: Zasady żywienia wg tradycyjnej medycyny chińskiej (TMC) - W	5,4
Elektyw kierunkowy I: Zasady żywienia wg tradycyjnej medycyny chińskiej (TMC) - Ćw	5,6
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji - W	4,3
Elektyw VII: Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności - W	4,6

Elektyw VII: Chłodnictwo i przechowywalność żywności - Ćw	5,0
Doświadczalność i analiza danych - W	5,5
Doświadczalność i analiza danych Ćw.	5,3
Analiza i ocena jakości żywności - W	5,5
Analiza i ocena jakości żywności - Ćw	5,1
Techn.Spec. I Analiza sensoryczna w badaniach jakości żywności - W	5,2
Techn.Spec. I Analiza sensoryczna w badaniach jakości żywności - Ćw	5,2
Chemia Żywności - W	5,3
Chemia Żywności - Ćw	4,8
Współczesne trendy w analizie i ocenie jakości żywności - W	4,6
Elektyw 5: Dodatki do żywności - W	5,1
Elektyw kier. I Substancje dodatkowe w żywności - W	5,2
Elektyw Specj. III Wybrane zagadnienia z biofizyki - W	5,3
Elektyw Specj. III Wybrane zagadnienia z biofizyki - Ćw	4,5
Elektyw Specj. Podstawy biofizyki żywności - W	4,8
Elektyw Specj. Podstawy biofizyki żywności - Ćw	5,3
Elektyw Spec. II Związki bioaktywne w żywności- korzyści zagrożenia - W	5,7
Elektyw Kier. II Reklama narzędziem w przemyśle spożywczym - W	5,8
Elektyw Kier. II Produkty spożywcze o obniżonej kaloryczności - W	5,3
Elektyw Specj. III Spektroskopowa ocena jakości żywności - w	5,9
Elektyw Specj. III Spektroskopowa ocena jakości żywności - Ćw	6,0
Techn Specj. II Jakość i bezpieczeństwo żywności - W	5,0
Techn Specj. II Jakość i bezpieczeństwo żywności - Ćw	5,0
Techn. Specj. III Jakość i bezpieczeństwo żywności - W	5,6
Techn Specj. III Jakość i bezpieczeństwo żywności - Ćw	4,9

* W - wykład; Ćw - ćwiczenia

6.3. Odpowiedzi na pytania otwarte

	Pozytywne	Negatywne
Liczba komentarzy	140	62

6.4. Czy przeprowadzono analizę ankiet

Czy była przedmiotem oceny/dyskusji/prezentacji	Forum oceny/dyskusji/prezentacji np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak (dotyczy semestru zimowego; sprawozdanie zbiorcze z oceny jakości kształcenia w roku 2012/2013 przedstawione zostanie na posiedzeniu RW w dniu 26.02.201 r.)	Rada Wydziału	Protokół nr 1/2013 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 23.01.2013

7. Ankiety oceny całego toku studiów

7.1. Frekwencja

Liczba absolwentów	613
Liczba wypełnionych ankiet	59

7.2. Poziom ocen

Organizacja studiów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	2	26	19	18	4
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	2	7	30	27	3
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	2	12	32	16	7
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	2	3	18	38	8
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	10	25	25	6	3
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	3	13	21	19	11
ŚREDNIA	4	1	24	21	6

Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	2	22	30	4	1
2. Wielkość grup studenckich	14	32	20	2	1
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	2	12	29	18	8
ŚREDNIA	6	22	26	8	3

Praca Biblioteki Głównej UR

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	7	24	29	6	2
2. Dostępność do komputerowych baz danych	7	28	23	7	2
3. Warunki pracy w czytelni	13	25	22	4	5
ŚREDNIA	9	26	25	6	3

Dostęp do komputerów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	8	12	30	19	1
2. Jakość oprogramowania	3	6		14	7
3. Dostęp do Internetu	4	14	21	24	5
SREDNIA	5	11	25	19	4

Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	1	23	33	12	1
2. Nawyk do samokształcenia:	1	21	35	12	1
3. Umiejętność pracy w zespole:	9	21	27	10	1
4. Umiejętności praktyczne:	5	11	24	19	8
SREDNIA	4	19	30	13	3

7.3. Czy przeprowadzono analizę

Czy była przedmiotem oceny/dyskusji/prezentacji	Forum oceny/dyskusji/prezentacji np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Nie (Sprawozdanie z oceny jakości kształcenia w roku 2012/2013 przedstawione zostanie na posiedzeniu RW w dniu 26.02.201 r.)	Rada Wydziału	-

8. Hospitacje zajęć

Liczba przeprowadzonych hospitacji	28 (planowane 40)
Liczba przeprowadzonych powtórnych hospitacji tej samej osoby	0
Liczba hospitacji związanych z niską oceną (komentarzami) w ankiecie studentów	1

8.2. Podsumowania, wnioski

	Pozytywne	Negatywne	Dokument źródłowy:
Liczba wniosków dotyczących formy zajęć	-	1	Protokół z hospitacji
Liczba wniosków dotyczących zgodności z założonymi efektami kształcenia	-	-	-

Wymienić najmocniejszą stronę hospitowanych zajęć

Wysoki poziom merytoryczny zajęć

Wymienić najsłabszą stronę hospitowanych zajęć

Zbyt liczne grupy studentów

9. Działalność Koła Naukowego

Liczba sekcji	14
Liczba wystąpień na konferencjach wydziałowe	24
uczelniane	20
o szerszym zasięgu	2
	2

10. Wymiana studentów

Liczba umów międzynarodowych	
Liczba studentów wyjeżdżających, nazwa programu:	13
ERASMUS	12
CEEPUS	-
MostAR	1
Inne	-
Liczba studentów przyjmowanych, nazwa programu:	11
ERASMUS	8
CEEPUS	-
MostAR	3
Inne	-
Liczba spotkań na których uczestnicy wymiany przekazali doświadczenia i obserwacje	Brak danych

11. Inne osiągnięcia studentów służące realizacji efektów kształcenia (liczba, wymienić jedno)

Nagrodzona praca dyplomowa studentki Wydziału w konkursie organizowanym przez firmę Nestle

12. Systematyczne otwarte spotkania ze studentami (liczba spotkań Prodziekana ds. studentów (lub odpowiedniego) w sprawach związanych z jakością kształcenia.

6

13. Działania promocyjne/informacyjne (wymienić najbardziej skuteczne)

1. Bezpośrednie spotkania w szkołach ponadgimnazjalnych Prodziekana ds. Dydaktycznych i Studenckich (3); członków Wydziałowej Komisji ds. Informacji i Promocji (2);
2. Podpisanie umów patronackich z 2 szkołami zawodowymi (woj. małopolskie i śląskie)

14. Dostępność opisów przedmiotów

Liczba przedmiotów	100% - dostępne w formie papierowej w Dziekanacie i na zajęciach
Liczba pełnych opisów w USOS (skrótowy opis, pełny opis, literatura, efekty uczenia, kryteria oceniania)	10%

15. Dobre praktyki (pytanie otwarte)

1. Spotkania z członkami Społecznej Rady Konsultacyjnej (Interesariusze zewnętrzni)
2. Wprowadzenie ankiet służących do oceny zajęć terenowych
3. Wręczenie ankiet dotyczących oceny studiowania po zakończonym egzaminie dyplomowym (poprzednie metody skutkowały niską liczbą wypełnionych ankiet)